

# OENOTANNIN INITIAL

**Tanino puro de pepitas de uva  
para los vinos tintos**

## CARACTERÍSTICAS

**OENOTANNIN INITIAL** es un tanino obtenido a partir de pepitas de uva, con una fracción tánica de alta masa molecular.

Los taninos enológicos de pepitas de uva, denominados también taninos condensados o proantocianidinas, son unos taninos de gran calidad. Su naturaleza es la misma que la de los taninos presentes de forma natural en el vino, y juegan un papel importante en su estabilización.

**OENOFRANCE®** ofrece una gama de 3 taninos de pepitas de uvas, procedentes del prensado de uvas blancas, cuya diferencia reside en su procedimiento de extracción.

**OENOTANNIN INITIAL** se caracteriza por contener unas proantocianidinas más polimerizadas que las de **OENOTANNIN VELVET** y **OENOTANNIN PERFECT**.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Participa en la clarificación del vino, precipitando la materia coloidal inestable y, por lo tanto, las proteínas.
- Suplementa determinadas carencias del vino, aportándole estructura, volumen y redondez.
- Ayuda a reducir el verdor de los taninos.

## APLICACIONES

- Para vinos tintos, durante la vinificación o al inicio de la crianza.

## DOSIS

Dosis recomendada: 5 a 20 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar en 20 veces su peso de vino.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

### Precauciones de uso:

Hay que prever un tiempo de contacto de aproximadamente un mes, antes de proceder a la filtración final para eliminar la fracción coloidal precipitada.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Envase de 500 g

## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)